# Chocolade-karamel explosie taart

## Ingrediënten

1 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
2 Beker(s) Dr. Oetker Wolkentoetje Chocolade
3 el (eetlepels) Cacaopoeder
3 Stuk(s) Ei
30 ml Melk
1 pak(ken) Dr. Oetker Wolkencake Choco & Vanillesmaak
200 ml Verse slagroom (onbereid)
60 g Donkere basterdsuiker
160 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Blik(ken) Gecondenseerde melk
1 Zakje(s) Walnoten (Dr. Oetker)

## Keukenspullen

Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm

## 1. Voorbereiden

Laat het blaadje **gelatine (1 stuks**) 5 minuten weken in koud water. Knijp uit en los het volgens de verpakking op in een eetlepel warm water. Meng dit door de inhoud van de bekertjes **Wolkentoetje (2 stuks)** en laat het opstijven.

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

## 2. Chocoladetaart bakken

Doe de **cakemix (1 pak Dr. Oetker Wolkencake Choco & Vanillesmaak)**, de **eieren (3 stuks)**, de **slagroom (200 ml**), de **cacao (3 el)** en de **melk (30 ml)** in een kom en mix het met een mixer op de laagste stand goed door elkaar. Laat het zakje cacaomix uit de verpakking achterwege.

Klop het chocoladebeslag daarna in 3 minuten op de hoogste stand goed door elkaar. Verdeel het beslag over een ingevette springvorm en strijk het glad. Bak de chocoladetaart onderin de oven in 50-55 minuten gaar. Prik aan het einde van de baktijd met een prikker in de chocoladetaart. Komt de prikker er schoon en droog uit, dan is de taart gaar. Laat de taart zonder springvormrand afkoelen op een rooster.

## 3. Karamelvulling maken

Smelt de **boter (160 g)** op een laag vuur in een steelpannetje. Roer de **basterdsuiker (60 g**) en de **gecondenseerde melk (1 blik)** erdoor. Houd het mengsel tegen de kook aan en blijf ongeveer 10 minuten goed roeren tot de karamel de goede dikte heeft. De karamel moet stevig zijn, maar nog wel schenkbaar.

Verdeel de opgesteven Wolkentoetjes over de onderste taarthelft, leg de andere taarthelft erop en schenk de Karamel daarover. Strooi de **Walnoten (1 zakje)** over de taart.